

## Saveurs d'été

Mettre une « Ferrari » dans sa cuisine, recréer l'ambiance d'un bouchon lyonnais chez soi, déjeuner chic et léger au soleil, survivre si l'on est abandonné, redécouvrir quelques bonnes tables.



### UNE TOMAGA POUR MON SAN DANIELE

Fantasma du gastronome, un bon jambon toujours à disposition dans la cuisine. Super fantasma, le même jambon serrano, San Daniele, Pata Negra, etc. disposé sur une trancheuse à volant de pro. Rouge et affûtée comme une Ferrari : une Tomaga héritière de la légendaire machine inventée par Wilhelmus Van Berkel, l'Indiana 1918... légèrement réduite mais aussi efficace et stylée, 4 500 € tout de même !



### MARKET

Depuis 12 ans, le Market s'est inscrit dans le paysage parisien et tient la distance, car Jean-Georges Vongerichten sait en permanence se renouveler. Tout en préservant les classiques qui ont fait son succès, comme le poulet en croûte de parmesan, salsifis et beurre citronné. À noter cette saison : l'arrivée d'un pâtissier étoilé, Éric Hubert, qui réinterprète le cheesecake avec talent. 50-60 € environ. Brunch les samedi et dimanche. **Market, 15, avenue Matignon, Paris VIII. Tél. : 01 56 43 40 92.**

### TUPPERWARE AU SECOURS DES CÉLIBATAIRES

Ceux qui croient que Tupperware, ce ne sont que des boîtes en plastique vendues l'après-midi à des ménagères qui s'ennuient, devront réviser leur copie. Pour l'été, le géant américain sort toute une gamme de robots mécaniques et de plats pour cuisiner au micro-ondes qui permet de faire des miracles ; du flanc de courgettes (8 mn chrono) au moelleux aux pommes (10 mn). En tout, plus de 1 000 recettes minutes faciles. Et puis, comme ce n'est toujours vendu qu'en réunion, on se fait des amies... À quand des réunions Meetic Tupperware ? [www.tupperware.fr](http://www.tupperware.fr)



### SECRETS DE LYONNAIS

Créé en 1890, le bouchon « Aux Lyonnais » a toujours été, selon Bocuse, une des meilleures ambassades de la cuisine lyonnaise à Paris. Cela perdure, et mieux encore depuis que le bistrot est entré dans la galaxie Ducasse.

Ce petit livre donne tout simplement les 30 recettes culte de l'établissement. Idéal pour épater les copains avec cervelle de Canut, cervelas en brioche et quenelles aux écrevisses...

Signé « Aux Lyonnais ». **Alain Ducasse Éditions. 10 €.** (disponible dans l'iBookstore)



### LE SQUARE TOURNE ROND

Lancées cet hiver, les Food Dating du Zebra Square ont attiré à nouveau l'attention sur le restaurant de Patrick Derderian, que dirige aujourd'hui son fils. Une bonne table avec un fooding contemporain et une jolie terrasse. À réessayer à la première occasion. **Zébra Square, 3, place Clément Ader, Paris XVI. Tél. : 01 44 14 91 91.**

### LES BENTO DU ROYAL

Jolie idée que celle des Bento Box à composer soi-même, pour déjeuner dans le jardin du Royal Monceau. Deux formules, maxi 60 € ou mini 43 €, pour déguster des plats où se mêlent l'Orient et l'Occident avec harmonie. Chic, délicieux et original.

**Royal Monceau, 37, avenue Hoche, Paris VIII – Tél. : 01 42 99 88 00**



### LES COULEURS DE MACALLAN

Trop forts ces Écossais ! Après nous avoir seriné que plus un whisky était vieux, meilleur il était, voilà qu'ils nous disent que nous n'avons rien compris. Les progrès de la distillation font qu'aujourd'hui l'âge ne fait rien à l'affaire. Chez Macallan, on lance donc une collection fondée sur les couleurs Amber, Sienna et Ruby, qui en fait correspondent à un nombre d'années passées en fût de Xéres. Allez donc comprendre ! Toujours est-il que ces trois *single malt* méritent le détour et font un joli sujet de conversation. Chez tous les cavistes.